

Weihnachtskakao-Pulver

Zutaten

50 g Vollmilchschokolade gekühlt
50 g Zartbitterschokolade gekühlt
200 g Zucker (Puderzucker)
1 EL selbstgemachter Vanillinzucker
1 geh. TL Zimt gemahlen
1/2 TL Anis gemahlen
1/2 TL Nelke gemahlen
1/2 TL Kardamom gemahlen
1/4 TL Cayennepfeffer
40 g Backkakao



Zubereitung

Alle Zutaten in den geben und auf Stufe 10 in 20 Sek. pulverisieren.

Tipp: Statt der Gewürze 3-4 TL Weihnachtszucker verwenden.

1 gehäufte TL Pulver auf 1 Tasse heiße Milch, umrühren, fertig ist das Schokogetränk, das wärmt und weihnachtliche Gefühle aufkommen lässt. Der Duft allein verzaubert.